

Boursin® Cuisine ail et fines herbes seau 5 kg



Le goût frais et la gourmandise uniques de Boursin® Ail et fines herbes dans une texture onctueuse
La marque de fromage à tartiner aromatisé préférée des français* pour valoriser votre carte
La garantie d'un goût équilibré et constant d'ail et de fines herbes dans vos préparations
Une texture onctueuse, prête à l'emploi, facile à tartiner et à cuisiner
Idéal pour enrober des crudités à froid, des légumes à chaud, en base de pizzas ou en sauce dans des burgers
Fabriqué en Normandie avec du lait et de la crème 100% français**
Pour lui donner son goût si intense et inimitable, nous utilisons de l'ail de qualité supérieure cultivé dans le Sud-Ouest de la France
Un format seau refermable & recyclable, idéal pour les professionnels
Boursin® s'engage avec les éleveurs partenaires pour l'accès des vaches aux pâturages durant 150 jours minimum et la garantie d'une nourriture sans OGM (<0,9)
**Etude réalisée du 15 au 16 mai 2018 par Toluna auprès d'un échantillon représentatif de 1000 personnes de la population française de 18 ans et plus*
****fines herbes origine UE et non-UE**



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

Usages :



Burgers et sandwiches chauds

Informations Produit

Dénomination :

Spécialité culinaire à l'ail et aux fines herbes

Ingrédients :

lait entier 50% (Origine: France), **crème** 40% (Origine: France), ferments **lactiques**, ail et fines herbes (1,3%), sel, **lait** écrémé en poudre (Origine : France), épaississants : carraghénanes et farine de graines de caroube, poivre, conservateur : sorbate de potassium.

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Croisy-sur-Eure, Normandie, France

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

Tenir au froid entre +2°C et +6°C. Après ouverture, conserver au froid et à utiliser dans les 10 jours.

Certification Usine : Usine sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2015) et ISO 14001 (v.2015), ISO 45001 (v.2018) -IFS ou FSSC 22000

Marque de salubrité : FR 27.190.001 CE

OGM : La politique des Fromageries BEL est un approvisionnement en matières premières, ingrédients ... « conventionnels » au sens de « non étiquetés OGM » et ce, depuis la première mise sur le marché des ingrédients issus d'OGM autorisés. Par ailleurs, nous-mêmes n'utilisons pas de procédé transgénique dans la fabrication de nos produits.

Ionisation : Nous garantissons que notre produit fini n'est pas ionisé

Caractères microbiologiques :

Test	Méthode	Objectif
Listeria monocytogenes	EN/ISO 11290-1	Absence dans 25 g n = 5 ; c = 0
Enterotoxines staphylococciques	Méthode européenne de dépistage du LCR pour le lait	Pas de détection dans 25 g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10 ; M = 100
Staphylocoques à coagulase positive	EN / ISO 6888-1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10, M = 100

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	774 kJ- 188 kcal
Matière grasses	18,5 g
dont AGS	12,5 g
Glucides	2 g
dont sucres	1 g
Protéines	3 g
Sel*	1,1 g

Données logistiques

Unité de consommation : 1 seau de 5 kg

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 seau de 5 kg	1 seau de 5 kg	80 unités logistiques
Code EAN	3073781124583	3073781124583	83073781124589
Poids net	5.000 KG	5.000 KG	400.000 KG
Poids brut	5.180 KG	5.180 KG	414.400KG
Dimensions (mm)	196x228x182	196x228x182	1200x800x919
D.G.C.***	23 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	5	16	80

